

INSTITUTI I SIGURISE USHQIMORE DHE VETERINARISE					
Rr. 'ALEKSANDER MOISIU' Nr. 82 TIRANE					
UDHEZUES: "Mbi kushtet teknike te pranimit te kampioneve"					
MOD.	40-SU-007	RISH.	00	SEKTORI I KONTROLLIT MIKROBIOLOGJIK TË PRODUKTEVE	
PMS	20-SU-010	FAQJA 1 nga 6		DATA: 27.12.2007	

Nr.	Matrica	Temp	Paketimi	Sasia minimale	Njesi
1	qumësht i papërpunuar	0-4 gradë C	paketimi origjinal ose enë sterile qelqi ose plastike	jo më pak se 100 mL x njësi	1
2	qumësht lope;dhie;dele;buallice i trajtuar termikisht me pasterizim	0-4 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g/mL x njësi	5
3	qumësht lope;dhie;dele;buallice i trajtuar termikisht me UHT dhe produkte qumështi të lëngeta të sterilizuara	0-4 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g/mL x njësi	5
4	krem qumështi apo produkte të tjera me bazë qumështi të pasterizuar ose me përbërës të tjerë shtesë	0-4 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
5	gjalpë me bazë qumësht të papërpunuar të trajtuar termikisht nën temperaturën e pasterizimit; hurrë e ëmbël;hurrë e hidhur(acide);hurrë me shije	0-4 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
6	yogurt (kos i thjeshtë lope;dhie;dele; kos i lëngshën; dhallë)	0-4 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
7	djathë i butë i paprerë (mozzarella;mascarpone;cottage;quark;rikotta;skyr;apo përzierje djathrash të paprerë)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
8	djathë i butë ose i fortë;i konservuar në kripë me qumësht të pasterizuar(feta;teleme)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5

Nr.	Matrica	Temp	Paketimi	Sasia minimale	Njesi
9	djathë i butë i stazhonuar (tip Limburger;brie;camembert;blue bavarian;blue de graven;cambozola etj.)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
10	djathë gjysëm i fortë i stazhonuar (vined;gouda;edam)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
11	djathë i fortë i stazhonuar (tip cheddar dhe emmental)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
12	djathë shumë i fortë (tip parmesan;grana)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
13	djathë me erëza dhe përbërës të tjerë	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
14	djathë i procesuar (me feta;djathë bebe)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
15	qumësht pluhur;krem pudër;hirrë pudër;lakozë;proteina qumështit;proteina hirre	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
16	akullore me bazë qumështi;kos i ngrirë;pije të ngrira me qumësht (milkshakes)	minus 18 gradë C ose më poshtë	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
17	qumësht i evaporuar;qumësht i kondensuar	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
18	mish i freskët nga kafshët (gjedh;dele;dhi;derr;kuaj;lepuj dhe kafshë të tjera përvec mishit të pulës)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
19	mish i freskët nga kafshët (gjedh;dele;dhi;derr;kuaj;lepuj dhe kafshë të tjera përvec mishit të pulës)	minus 18 gradë C ose më poshtë	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5

Nr.	Matrica	Temp	Paketimi	Sasia minimale	Njesi
20	mish i tharë nga kafshët dhe shpendët	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
21	organe nga kafshë dhe produkte të tjera nga therrja e kafshëve	minus 18 gradë C ose më poshtë	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
22	mish i stazhonuar nga mishi i freskët (proshutë;tiroler speck;bacon;pancetta;pastërma)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
23	mish i stazhonuar dhe i gatuar(spalla cota;proshute derri i zier;mish gjeli deti i zier;mish shpendi i zier;mish gjedhi i stazhonuar dhe i zier;pastrama)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
24	mish në konservë	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
25	salçiçe me bazë mishi të freskët me qëllim të gatuhet para se të konsumohen	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
26	salçiçe ose kremviçe të freskëta dhe të tymosura	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
27	salçiçe të tharë dhe të tymosur	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
28	salçiçe ose sallam të gatuar	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
29	salçiçe ose sallam të gatuar dhe të tymosur	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
30	specialitete nga prodhimet e mishit (qofte;hamburger;peskavica)	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5

Nr.	Matrica	Temp	Paketimi	Sasia minimale	Njesi
31	peshk i freskët nga ujëra të ëmbla;të perzier;të kripura	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
32	të brenshme peshku	minus 18 gradë C ose më poshtë	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
33	prodhime deti (krustace dhe nënprodukte nga krustacet;molusqe bivalvë;cefalopodë;gastropodë(përfshirë kërminjtë;ekinoderm;tunikat)	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
34	peshk i tharë	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
35	peshk i tymosur;peshk kotoletë;qofte peshku	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
36	peshk në konservë me vaj;peshk në konservë me salcë;pëshk në konservë me kripë;peshk i tymosur në konservë	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
37	prodhime deti në konservë	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
38	prodhime deti të ngrira	minus 18 gradë C ose më poshtë	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
39	molusqe bivalvë të gjallë	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 1 kg x njësi	1
40	ujë deti	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 500 mL x njësi	1

Nr.	Matrica	Temp	Paketimi	Sasia minimale	Njesi
41	molusqe bivalvë të gjallë	0-10 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 1 kg x njësi	5
42	vezë e plotë	2-8 gradë C	bikerinë+paketim me qese kampionimi	jo me pak se 5 kokrra vezë	5
43	vezë e përpunuar;ushqim me bazë vezë të ngrurtë;vezë pluhur	2-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
44	recetë e përgatitur përfshirë ushqimet e gatshme për konsum	2-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
45	supë;sallata;erëza	2-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
46	formula për fëmijë ose për të porsalindur; të gatshme ose në gjëndje pluhuri ose lëngu	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
47	tampon ose sfungjer ambjental në tabilimentin e prodhimit	2-8 gradë C	tampone në enë sterile	njësi per vend kampionimi	3
48	ushqim për kafshë	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	1
49	Konserva dhe komposto	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
50	Fruta;perime zarzavate;lëngje dhe nektare nga to (përfshirë koncentratet)	2-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
51	mish pule i freskët dhe i ngrirë	4-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
52	bukë dhe produkte brumi	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	1

Nr.	Matrica	Temp	Paketimi	Sasia minimale	Njesi
53	Karkasë mishi i ndarë mekanikisht dhe Karkasa të gjedhit;dhenve;dhive;kuajve;derrave;pulave	4-8 gradë C	konform sipas ISO 17604		
54	Fara të embrionuara; germogliatë	2-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
55	Xhelatinë dhe kolagjen	2-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5
56	lakër dhe perime të tjera gjethore	2-8 gradë C	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	jo më pak se 250 g x njësi	5

Shënim 1: për të gjitha produktet e tjera të paketuara dhe të etiketuara respektohen kriteret e vendosura në etiketë nga prodhuesi.

Shënim 2: mostrat e molusqeve bivalve të gjallë duhet të mbërrin në laborator jo më shumë se 24 ore nga momenti i kampionimit.

Shënim 3: mostrat duhet të vijnë të vendosura në bokse frigoriferike dhe të respektohet zinxhiri i ftohjes deri në dorëzimin pranë Zyrës së Pranimet të Kampioneve (ISUV)

Shënim 4: në rastin e mostrave mjedisore si tampon ose sfungjer ambjental ose lecke sterile në stabilimentin e prodhimit kërkohet të zbatohet procedura e kampionimit referuar standartit ISO 18593:2018. Tamponet duhet të jenë të zhytur me solucion transportues dhe me solucion neutralizues në sasinë 1 ml për njësi kampionare për tregues mikrobiologjik. Kërkohen 3 njësi kampionare për vend kampionimi me qëllim rifimin maksimal të mikroorganizmave në vendet e origjinës ku mund të aplikohet.